TABLE DES MATIÈRES

*Démarrage progressif

Votre sécurité est très importante, au même titre que celle d’autrui.

Plusieurs messages de sécurité importants apparaissent dans ce manuel ainsi que sur votre appareil. Lisez-les attentivement et respectez-les systématiquement.



Ce symbole est synonyme d’avertissement.

Il attire votre attention sur les risques potentiels susceptibles de provoquer des blessures mortelles ou graves à l’utilisateur ou d’autres personnes présentes.

Tous les messages de sécurité sont imprimés en regard du symbole d’avertissement ou après les mots « DANGER » ou « AVERTISSEMENT ». Ces mots signifient ce qui suit :



Vous risquez d’être mortellement ou gravement blessé si vous ne respectez pas immédiatement les instructions.



Vous risquez d’être mortellement ou gravement blessé si vous ne respectez pas scrupuleusement les instructions.

Tous les messages de sécurité vous indiquent en quoi consiste le danger potentiel, comment réduire le risque de blessures et ce qui peut arriver si vous ne respectez pas les instructions.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, les consignes de sécurité élémentaires doivent être respectées, et notamment les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Pour éviter les risques d’électrocution, ne posez pas le socle de l’appareil dans l’eau ou dans tout autre liquide.
3. Les enfants de huit ans et plus ainsi que les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d’expérience et de connaissances, peuvent utiliser l’appareil sous surveillance ou seuls s’ils ont reçu des instructions concernant l’utilisation de l’appareil en toute sécurité et qu’ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l’appareil. Ils ne doivent pas se charger du nettoyage ou de l’entretien de l’appareil sans surveillance étroite.
4. Débranchez l’appareil quand vous ne l’utilisez pas, avant de le monter ou de le démonter et avant de le nettoyer.
5. Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
6. N’utilisez pas le blender/mixeur si le cordon d’alimentation électrique ou la fiche sont endommagés, si l’appareil a présenté un défaut de fonctionnement ou qu’il est tombé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Renvoyez l’appareil au centre de service agréé le plus proche pour le faire examiner ou réparer, ou effectuer un réglage électrique ou mécanique.
7. N’utilisez pas l’appareil à l’extérieur.
8. Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du plan de travail.

9. Gardez les mains et les ustensiles en dehors du bol lorsque le blender/mixeur est sous tension pour éviter les risques de blessures graves et d'endommagement de l'appareil. N'utilisez une spatule que si le blender/mixeur n'est pas sous tension.
10. Les lames sont très coupantes. Manipulez-les avec précaution.
11. Afin d'éviter les risques de blessure, ne placez jamais l'embase avec lames sur le socle sans avoir au préalable fixé correctement le bol.
12. Faites toujours fonctionner le blender/mixeur en ayant placé le couvercle correctement au préalable.
13. L'emploi d'accessoires non recommandés par le fabricant, y compris de bocaux pour conserves, peut constituer un risque de blessure.
14. **Si vous mixez des liquides ou des aliments chauds, ne remplissez pas le récipient jusqu'en haut (max. 1,25 L). Fixez le couvercle et utilisez uniquement la vitesse MÉLANGER ( ). Ne mélangez pas de liquides ou d'aliments chauds à une température supérieure à 60° C. Ne placez pas votre main nue au-dessus de l'ouverture prévue pour le bouchon doseur lorsque vous mixez des liquides ou aliments chauds.**
15. Un indicateur lumineux clignotant indique que le blender/mixeur est prêt à être utilisé. Évitez tout contact avec les lames ou d'autres pièces mobiles.
16. **Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique.**

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Alimentation

Puissance : 550 W

Tension : 220 - 240 V

Fréquence : 50 Hz c.a.

REMARQUE : Si vous ne parvenez pas à placer la fiche dans la prise de courant, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez jamais la fiche. N'utilisez pas d'adaptateur.





Risque d'électrocution

Branchez l'appareil à une prise reliée à la terre.

Ne démontez pas la prise de terre.

N'utilisez pas d'adaptateur.

N'utilisez pas de rallonge électrique.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures mortelles, un incendie ou une électrocution.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU BLENDER/MIXEUR

Mise au rebut des déchets d'équipements électriques

Mise au rebut de l'emballage

L'emballage est 100 % recyclable, il comporte ainsi le symbole suivant ♻. Les différentes parties de l'emballage doivent être éliminées de façon responsable et dans le respect le plus strict des normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'utilisation.

Mise au rebut du produit

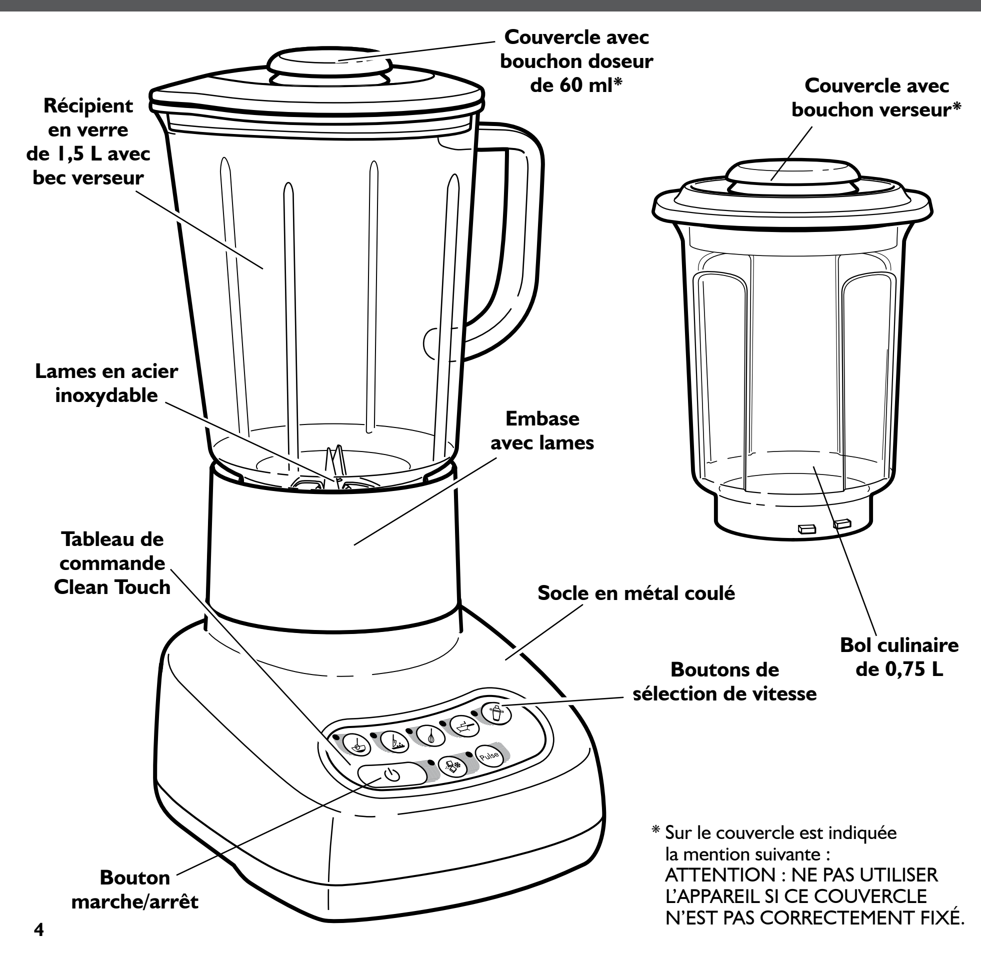
- Cet appareil porte le symbole de recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE, ou WEEE en anglais).

- Par une mise au rebut correcte de l'appareil, vous contribuerez à éviter tout préjudice à l'environnement et à la santé humaine.

- Le symbole présent sur l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

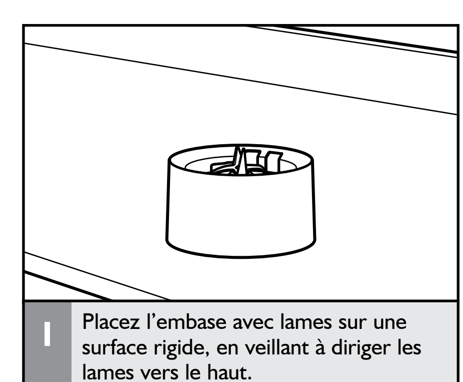
PIÈCES DU BLENDER/MIXEUR



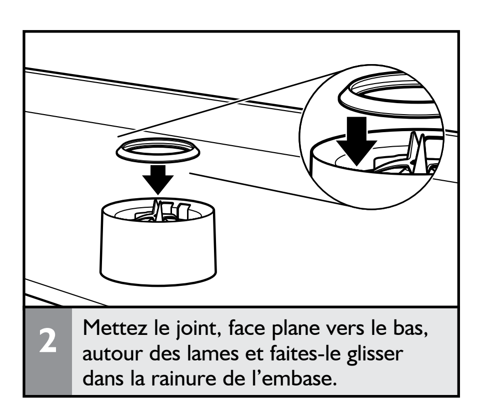
* Sur le couvercle est indiquée la mention suivante : ATTENTION : NE PAS UTILISER L'APPAREIL SI CE COUVERCLE N'EST PAS CORRECTEMENT FIXÉ.

Avant la première utilisation

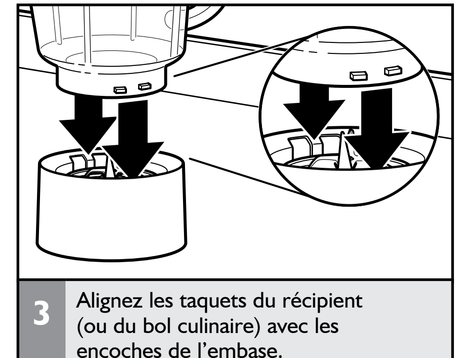
Avant d'utiliser votre blender/mixeur pour la première fois, essuyez le socle avec un chiffon imbibé d'eau chaude et de savon ; essuyez ensuite l'appareil lui-même avec un chiffon humide. Séchez-le au moyen d'un chiffon doux. Lavez le récipient, le bol culinaire, les couvercles, l'embase avec lames, le joint et les bouchons doseurs dans une eau chaude savonneuse (voir la section « Entretien et nettoyage »). Rincez les pièces et séchez-les.



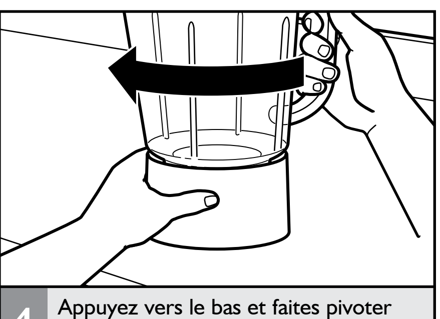
1 Placez l'embase avec lames sur une surface rigide, en veillant à diriger les lames vers le haut.



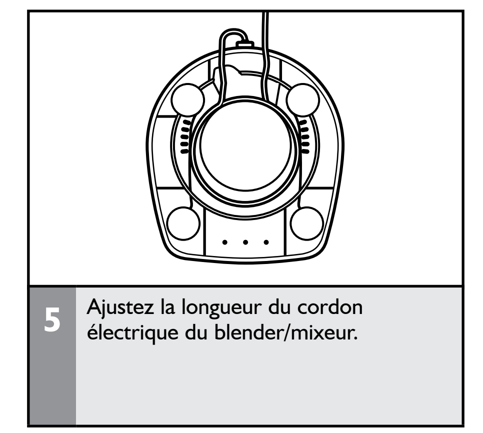
2 Mettez le joint, face plane vers le bas, autour des lames et faites-le glisser dans la rainure de l'embase.



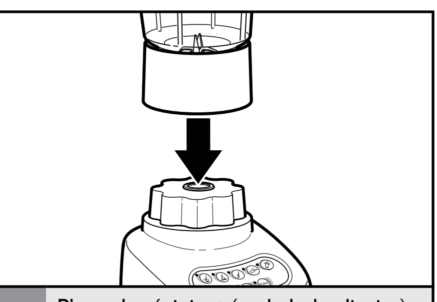
3 Alignez les taquets du récipient (ou du bol culinaire) avec les encoches de l'embase.



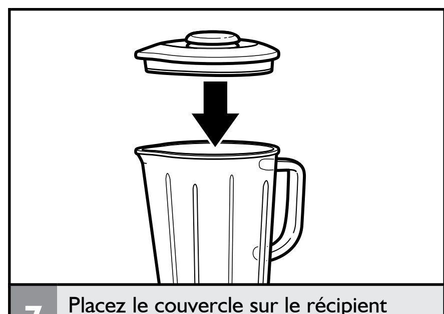
4 Appuyez vers le bas et faites pivoter le récipient (ou le bol culinaire) dans le sens des aiguilles d'une montre, d'environ un quart de tour, jusqu'à ce que vous entendiez un déclic.



5 Ajustez la longueur du cordon électrique du blender/mixeur.



6 Placez le récipient (ou le bol culinaire) sur le socle du blender/mixeur.



7 Placez le couvercle sur le récipient (ou le bol culinaire).

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'électrocution

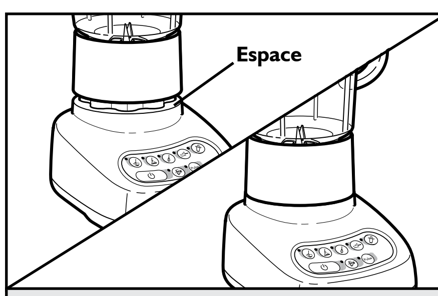
Branchez l'appareil à une prise reliée à la terre.

Ne démontez pas la prise de terre.

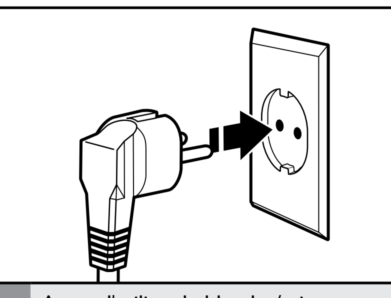
N'utilisez pas d'adaptateur.

N'utilisez pas de rallonge électrique.

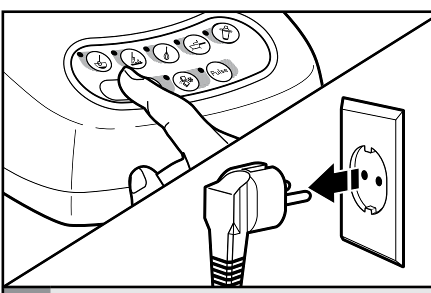
Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures mortelles, un incendie ou une électrocution.



REMARQUE : S'il reste un espace entre l'embase et le socle, cela signifie que le récipient (ou le bol culinaire) n'est pas monté correctement dans son embase, ou bien que l'ensemble récipient/embase n'est pas bien placé sur le socle du blender/mixeur. Si besoin, répétez les étapes 1 à 4.



8 Avant d'utiliser le blender/mixeur, branchez-le à une prise reliée à la terre, puis appuyez sur le bouton marche/arrêt (⏻). Le voyant lumineux situé à droite du bouton clignote lorsque l'appareil est prêt à être utilisé.



9 Après avoir mixé, appuyez toujours sur le bouton marche/arrêt (⏻) (son voyant lumineux doit s'éteindre) et débranchez le cordon d'alimentation avant de retirer le récipient (ou le bol culinaire) du socle.

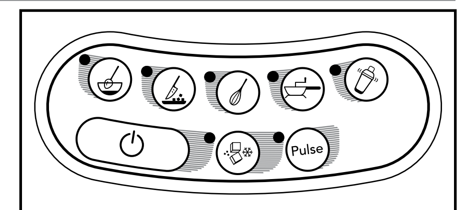
Utilisation du blender/mixeur

REMARQUE : Tant que le blender/mixeur est en marche ou que l'indicateur de mode IMPULSION clignote :

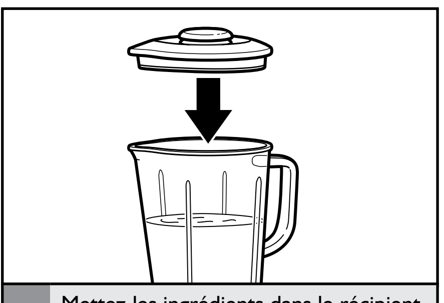
- N'approchez pas les mains des lames.

- Ne retirez pas le couvercle du bol.

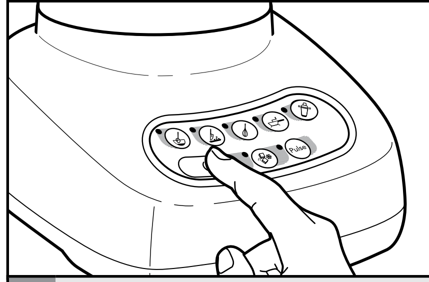
Avant d'utiliser le blender/mixeur, assurez-vous que le récipient (ou le bol culinaire) est correctement monté sur son embase et que l'ensemble est bien placé sur le socle du blender/mixeur.



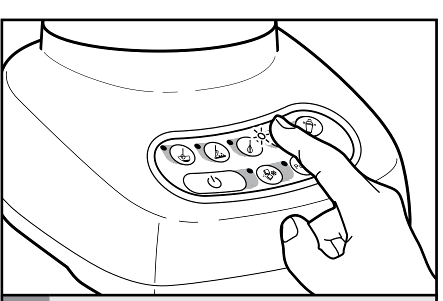
Le blender/mixeur dispose de cinq fonctions : MÉLANGER ( ), COUPER ( ), MIXER ( ), RÉDUIRE EN PURÉE ( ), et LIQUÉFIER ( ). Il propose également les modes GLACE PILÉE ( ) et IMPULSION (Pulse).



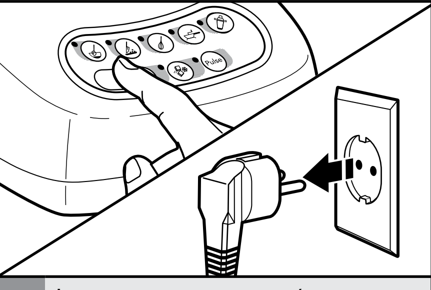
1 Mettez les ingrédients dans le récipient (ou le bol culinaire) et fixez fermement le couvercle.



2 Appuyez sur le bouton marche/arrêt ( ). Le voyant lumineux commence à clignoter pour indiquer que le blender/mixeur est allumé.



3 Appuyez ensuite sur le bouton souhaité pour obtenir un mixage continu à cette vitesse. L'indicateur lumineux situé près de la vitesse sélectionnée reste allumé. Vous pouvez changer de vitesse sans arrêter le blender/mixeur en appuyant sur un autre bouton de vitesse.



4 Lorsque vous avez terminé, appuyez deux fois sur le bouton marche/arrêt ( ) pour éteindre le blender/mixeur. Débranchez le blender/mixeur avant de retirer le récipient (ou le bol culinaire).

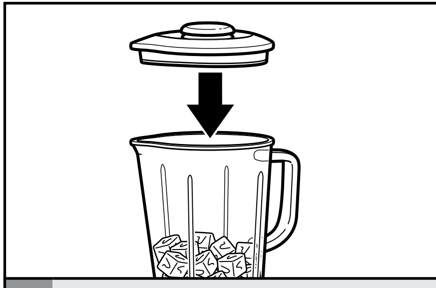
IMPORTANT : Si vous mixez des liquides ou des aliments chauds, ne remplissez pas le récipient jusqu'en haut (max. 1,25 L). Fixez le couvercle et utilisez uniquement la vitesse MÉLANGER ( ). Ne mélangez pas de liquides ou d'aliments chauds à une température supérieure à 60° C. Ne placez pas votre main nue au-dessus de l'ouverture prévue pour le bouchon doseur lorsque vous mixez des liquides ou aliments chauds.

Glace pilée

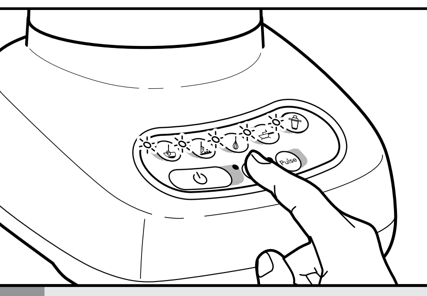
Votre blender/mixeur propose un mode GLACE PILÉE ( ). Lorsqu'il est sélectionné, le blender/mixeur va automatiquement se mettre en route à certains intervalles de temps et à la vitesse optimale pour piler la glace ou d'autres ingrédients.



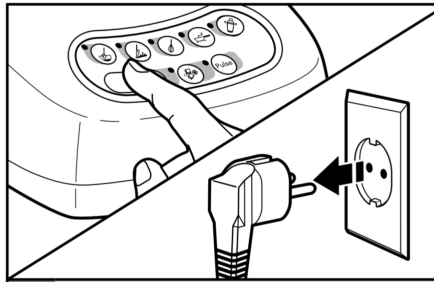
1 Avant d'utiliser le blender/mixeur, assurez-vous que le récipient (ou le bol culinaire) est correctement positionné sur le socle.



2 Mettez les ingrédients dans le bol et fixez fermement le couvercle.



3 Appuyez sur le bouton marche/arrêt ( ) pour allumer le blender/mixeur. Appuyez ensuite sur GLACE PILÉE ( ). L'indicateur lumineux reste allumé.

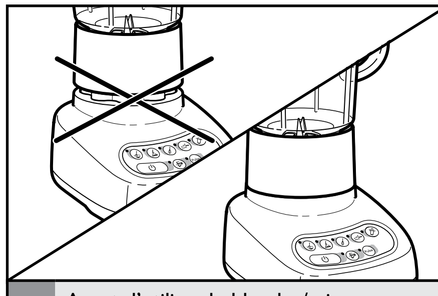


4 Lorsque vous avez terminé, appuyez deux fois sur le bouton marche/arrêt ( ) pour éteindre le blender/mixeur. Débranchez le blender/mixeur avant de retirer le récipient (ou le bol culinaire).

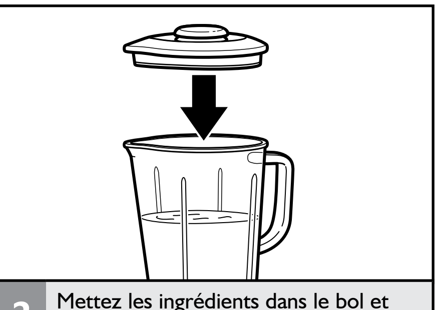
Utilisation du mode IMPULSION

Votre blender/mixeur dispose d'un mode IMPULSION (Pulse) qui offre une fonction « Impulsion à toutes les vitesses ».

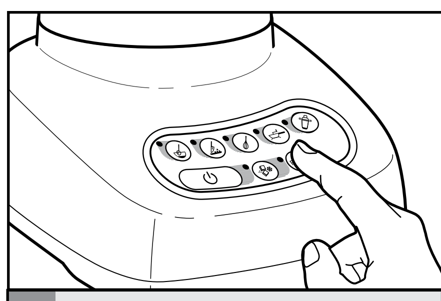
REMARQUE : Le mode IMPULSION (Pulse) ne fonctionne pas avec la fonction GLACE PILÉE ( ).



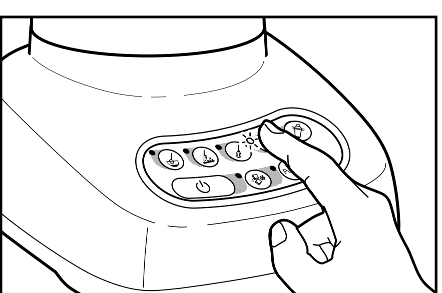
1 Avant d'utiliser le blender/mixeur, assurez-vous que le récipient (ou le bol culinaire) est correctement positionné sur le socle.



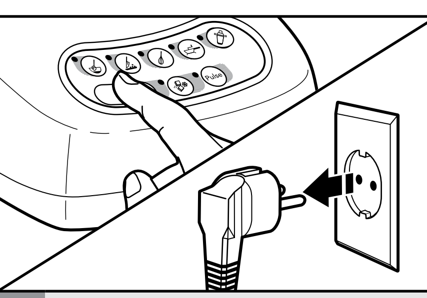
2 Mettez les ingrédients dans le bol et fixez fermement le couvercle.



3 Appuyez sur le bouton marche/arrêt (⏻), puis sélectionnez IMPULSION (Pulse). Les voyants lumineux situés au dessus des boutons de vitesse clignotent pour indiquer que les cinq fonctions sont en mode IMPULSION (Pulse).



4 Appuyez et maintenez la pression sur un bouton de vitesse pendant la durée souhaitée. Le mixage s'arrête lorsque vous relâchez le bouton de vitesse sélectionné. Pour donner une nouvelle impulsion en changeant de vitesse, sélectionnez un bouton de vitesse et appuyez simplement en maintenant la pression sur le bouton sélectionné.



5 Lorsque vous avez terminé, appuyez deux fois sur le bouton marche/arrêt (⏻) pour éteindre le blender/mixeur. Débranchez le blender/mixeur avant de retirer le récipient (ou le bol culinaire).

Utilisation du bouchon doseur (récipient) ou du bouchon verseur (bol culinaire)

- Le bouchon doseur de 60 ml du couvercle du récipient en verre peut être utilisé pour doser et ajouter des ingrédients. Vous pouvez retirer le bouchon et ajoutez des ingrédients tout en utilisant les fonctions MÉLANGER ( ), COUPER ( ) ou MIXER ( ).
  À des vitesses supérieures, ou si le récipient est plein, ou bien s'il contient des ingrédients brûlants, arrêtez toujours le blender/mixeur avant d'ajouter les ingrédients.
- Le couvercle du bol culinaire est muni d'un bouchon verseur amovible qui peut également s'adapter au couvercle du récipient en verre. Ce bouchon est percé, pour pouvoir verser de l'huile ou d'autres liquides en cours de fonctionnement.

Fonction "Soft Start*"

- La fonction « Soft Start*» lance automatiquement le blender/mixeur à une vitesse réduite pour attirer les ingrédients vers les lames ; ensuite, elle atteint rapidement la vitesse sélectionnée pour une performance optimale.

REMARQUE : La fonction de mélange Soft Start* ne fonctionne pas avec les modes IMPULSION (Pulse) ou GLACE PILÉE ( ).

*Démarrage progressif

FONCTIONNEMENT DU BLENDER/MIXEUR

Guide de sélection des vitesses

Vitesse	Ingrédient			
MÉLANGER	Sauce de type mayonnaise Fromage à tartiner	Coulis de fruits Coulis de légumes Sauce béchamel	Boisson aux fruits (épaisse)	Soupe
COUPER	Fruits coupés en petits morceaux Légumes hachés	Salade de viande pour garnir des sandwiches	Pesto	Crumble émietté sucré Crumble émietté salé
MÉLANGER	Jus de fruits à base de concentré surgelé Vinaigrette	Sauce à base de jus de viande	Pâte à crêpes Pâte à gaufres	Pâte onctueuse à la ricotta ou au fromage blanc
MIXER	Gruau d'avoine	Compote de fruits/ Nourriture pour bébé Viande hachée/Viande hachée pour bébé Purée de légumes/Purée de légumes pour bébé		
LIQUÉFIER	Boisson glacée mixée Boisson glacée à base de yaourt ou de lait congelés Boisson aux fruits (liquide) Boisson glacée à base de sorbet	Gélatine à ajouter à des préparations Gâteau au fromage Mousse	Fromage râpé à pâte dure	
GLACE PILÉE	Glace pilée	Fruits frais coupés en morceaux Légumes frais coupés en morceaux	Fruits congelés coupés en morceaux (dégeler suffisamment pour pouvoir les séparer avec la pointe d'un couteau)	
Pulse IMPULSION	Fruits coupés en petits morceaux Légumes hachés	Salade de viande pour garnir des sandwiches	Crumble émietté sucré Crumble émietté salé	

CONSEIL : Vous pouvez piler une quantité équivalente à un moule à glaçons ou 12 à 14 glaçons moyens à la fois. Remuez de temps en temps au moyen d'une spatule après avoir éteint le blender/mixeur. La fonction GLACE PILÉE ( ) a été optimisée pour piler et casser la glace en morceaux sans ajouter d'ingrédient liquide.

CONSEILS POUR OBTENIR DES RÉSULTATS OPTIMAUX

Conseils d'utilisation du bol culinaire

Le bol culinaire du blender/mixeur complète le récipient en verre de 1,5 L : il fonctionne mieux et plus vite pour les petites quantités et le mélange obtenu est plus onctueux. Ce bol culinaire est idéal pour mélanger les aliments pour bébé, les vinaigrettes, la mayonnaise, les sauces ou le pesto. Sa taille est parfaite pour réaliser des milk-shakes ou smoothies en portions individuelles. Vous pouvez également l'utiliser pour hacher des fines herbes, des noix, de la panure ou des biscuits à ajouter à vos préparations.

CONSEILS POUR OBTENIR DES RÉSULTATS OPTIMAUX

Petites astuces

- S'il y a de la glace dans les boissons que vous préparez, utilisez la fonction GLACE PILÉE ( ) afin d'obtenir un mélange onctueux.
- Les petits glaçons se brisent ou sont pilés plus rapidement que les gros.
- Lorsque vous mixez beaucoup d'ingrédients, commencez par la fonction MÉLANGER ( ) de façon à bien mélanger les ingrédients. Ensuite, augmentez la vitesse si nécessaire.
- Si nécessaire, enlevez le bouchon doseur au centre du couvercle pour ajouter des liquides ou des glaçons pendant que l'appareil fonctionne en vitesse MÉLANGER ( ), COUPER ( ) ou MIXER ( ).
- Eteignez le blender/mixeur avant d'utiliser des ustensiles dans le récipient. Utilisez une spatule en caoutchouc pour mélanger les ingrédients. Assurez-vous que l'appareil ne fonctionne pas. N'utilisez jamais d'ustensiles, ni même une spatule, dans le récipient du blender/mixeur quand l'appareil est allumé.
- Si possible, laissez tiédir les aliments chauds avant de les mixer. Commencez par mixer les aliments en utilisant la fonction MÉLANGER ( ). Augmentez la vitesse, si nécessaire.
- **Si vous mixez des liquides ou des aliments chauds, ne remplissez pas le récipient jusqu'en haut (max. 1,25 L). Fixez le couvercle et utilisez uniquement la vitesse MÉLANGER ( ). Ne mélangez pas de liquides ou d'aliments chauds à une température supérieure à 60° C. Ne placez pas votre main nue au-dessus de l'ouverture prévue pour le bouchon doseur lorsque vous mixez des liquides ou aliments chauds.**

Conseils pour vos recettes

Dissoudre de la gélatine : versez de l'eau bouillante dans le blender/mixeur, ajoutez la gélatine. Attendez que l'ensemble refroidisse à moins de 60°C et utilisez la vitesse MÉLANGER ( ) pendant 10 à 30 secondes jusqu'à ce que la gélatine soit dissoute. Ajoutez les autres ingrédients.

Émietter biscottes, biscuits ou pain : brisez les biscottes, les biscuits ou le pain en morceaux d'environ 4 cm. Placez-les dans le récipient. Couvrez et mixez à la vitesse COUPER ( ), en activant le mode IMPULSION (Pulse) à quelques reprises, pendant à peu près 3 secondes à chaque fois, jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Obtenir des miettes plus fines pour des fonds de tarte ou des desserts : brisez les biscottes, les biscuits ou le pain en morceaux d'environ 4 cm et placez-les dans le récipient. Couvrez et mixez à la vitesse LIQUÉFIER ( ), en activant le mode IMPULSION (Pulse)de temps en temps, pendant 20 à 30 secondes, jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Couper des fruits et légumes en petits morceaux : mettez 2 tasses (475 ml) de fruits ou de légumes en morceaux dans le récipient du blender/mixeur. Couvrez et mixez à la vitesse MÉLANGER ( ), en activant le mode IMPULSION (Pulse) à quelques reprises, pendant 2 à 3 secondes à chaque fois, jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Réduire des fruits en compote : mettez 2 tasses (475 ml) de fruits en boîte ou cuits dans le récipient du blender/ mixeur. Ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe (60 ml – 50 ml) de jus de fruit ou d'eau par tasse (240 ml) de fruits. Couvrez et mixez en utilisant la fonction RÉDUIRE EN PURÉE ( ) pendant 5 à 10 secondes.

Réduire des légumes en purée : mettez 2 tasses (475 ml) de légumes en boîte ou cuits dans le récipient du blender/mixeur. Ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe (30 ml – 60 ml) de bouillon, d'eau ou de lait par tasse (240 ml) de légumes. Couvrez et mixez en utilisant la fonction RÉDUIRE EN PURÉE ( ) pendant 10 à 20 secondes.

Hacher de la viande : placez la viande tendre, préalablement cuite et coupée en dés, dans le récipient du blender/mixeur. Ajoutez 3 à 4 cuillères à soupe (45 ml à 60 ml) de bouillon, d'eau ou de lait par tasse (240 ml) de viande. Couvrez et mixez en utilisant la vitesse MÉLANGER ( ) pendant 10 secondes. Arrêtez le blender/mixeur et raclez les bords du récipient. Couvrez et mixez à l'aide de la fonction RÉDUIRE EN PURÉE ( ) pendant encore 10 à 20 secondes.

Supprimer les grumeaux d'une sauce : si votre sauce devient grumeleuse, mettez-la dans le récipient du blender/mixeur. Couvrez et mixez à la vitesse MIXER ( ) pendant 5 à 10 secondes, jusqu'à l'obtention d'une pâte onctueuse.

Ajouter de la farine à un liquide pour l'épaissir : placez la farine et le liquide dans le récipient du blender/mixeur. Couvrez et mixez à la vitesse MÉLANGER ( ) pendant 5 à 10 secondes, jusqu'à l'obtention d'une pâte onctueuse.

Préparer une sauce béchamel : mettez le lait, la farine, le beurre, le poivre et le sel dans le récipient du blender/mixeur. Couvrez et mixez à la vitesse MÉLANGER ( ) pendant 5 à 10 secondes, jusqu'à l'obtention d'une pâte onctueuse. Versez le mélange dans la casserole et cuisez comme d'habitude.

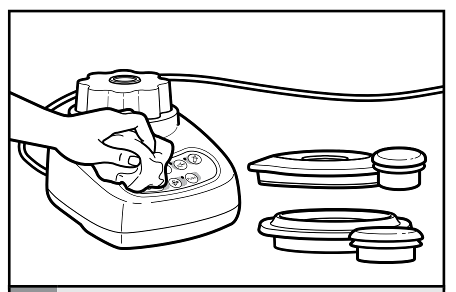
Confectionner une pâte à crêpes ou à gaufres à partir d'un mélange prêt à l'emploi : mettez le mélange prêt à l'emploi et les autres ingrédients dans le récipient du blender/mixeur. Couvrez et mixez le tout en utilisant la fonction MIXER ( ) pendant 10 à 20 secondes, jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés. Arrêtez le blender/mixeur et raclez les bords du récipient si nécessaire.

Râper du fromage : tout d'abord, coupez le fromage à peine sorti du réfrigérateur en dés d'1,5 cm de côté. Ensuite, mettez jusqu'à 120 ml de fromage dans le récipient du blender/ mixeur. Couvrez et mixez en utilisant la fonction LIQUÉFIER ( ) pendant 5 à 10 secondes. Pour les fromages à pâte très dure, comme le parmesan, laissez-les préalablement reposer à température ambiante, puis mixez en utilisant la fonction LIQUÉFIER ( ) pendant 10 à 15 secondes.

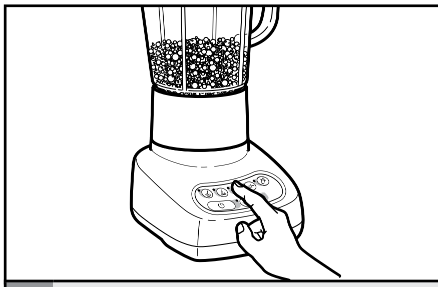
ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Le récipient, le bol culinaire, le joint et l'embase avec lames du blender/mixeur peuvent facilement être nettoyés séparément ou ensemble (sans démontage).

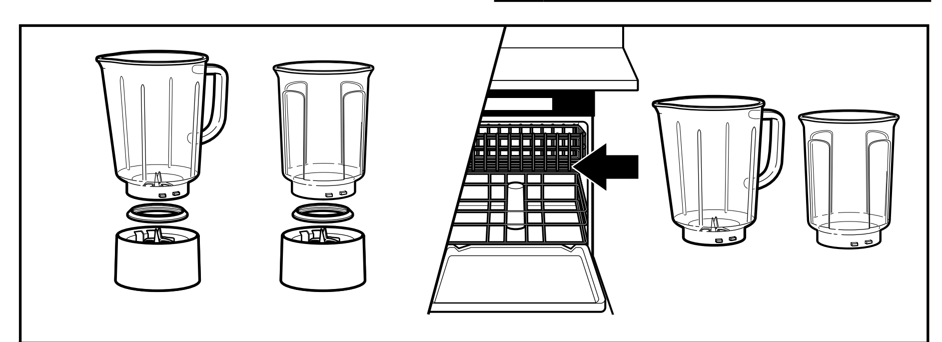
- Nettoyez soigneusement le blender/mixeur après chaque utilisation.
- N'immergez pas le socle du blender/mixeur ou le cordon d'alimentation dans l'eau.
- N'utilisez pas de détergents corrosifs ou de tampons à récurer.



1 **Pour nettoyer le socle du blender/mixeur, le tableau de commande, le cordon, les couvercles, le bouchon doseur et le bouchon verseur :** nettoyez avec un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse, puis avec un chiffon humide. Séchez enfin avec un chiffon doux.



2 **Pour nettoyer le récipient ou le bol culinaire sans démontage :** placez le récipient (ou le bol culinaire) sur le socle du blender/ mixeur, remplissez la moitié du récipient avec de l'eau chaude (non brûlante) et ajoutez quelques gouttes de liquide vaisselle. Placez le couvercle sur le récipient (ou sur le bol culinaire), appuyez sur le bouton de vitesse MÉLANGER et faites fonctionner le blender/mixeur pendant 5 à 10 secondes. Retirez le récipient (ou le bol culinaire), videz le contenu et rincez.

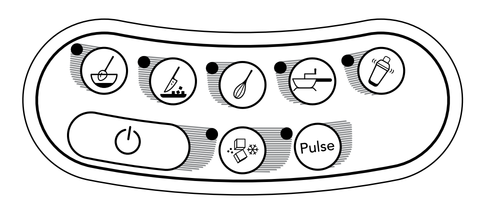


3 **Pour nettoyer individuellement le récipient et le bol culinaire :** soulevez le récipient (ou le bol culinaire) verticalement du socle du blender/mixeur. Placez le récipient sur une surface rigide. Maintenez fermement l'embase avec lames et faites pivoter le récipient (ou le bol culinaire) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre afin de séparer l'embase et le joint. Lavez le récipient (ou le bol culinaire) au lave-vaisselle ou à la main à l'eau savonneuse, rincez et essuyez.

IMPORTANT : Lavez à la main les couvercles, le bouchon doseur, le bouchon verseur, l'embase à lames et le joint — un passage au lave-vaisselle risquerait de les endommager.

DÉPANNAGE

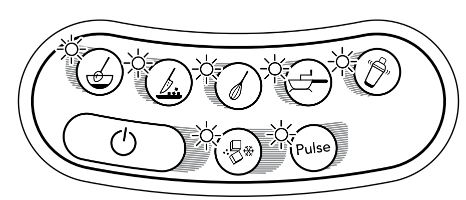
Le blender/mixeur ne fonctionne pas alors qu'une vitesse a été sélectionnée



Aucun voyant lumineux ne s'allume.

Vérifiez si le blender/mixeur est branché dans une prise. Dans l'affirmative, appuyez deux fois sur le bouton marche/arrêt (⏻) pour éteindre le blender/mixeur et débranchez-le. Rebranchez-le dans la même prise.
Si le blender/mixeur ne fonctionne toujours pas, vérifiez le fusible ou le coupe-circuit du circuit électrique auquel est branché le blender/mixeur et assurez-vous que le circuit est fermé.

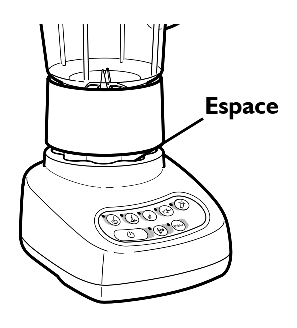
Le blender/mixeur s'arrête pendant qu'il mixe



Tous les voyants lumineux clignotent en même temps.

Le blender/mixeur est peut-être trop chargé ou ses lames sont bloquées.
Cela peut arriver en mixant des aliments très épais, et dans ce cas le blender/mixeur s'éteint automatiquement pour protéger le moteur. Appuyez deux fois sur le bouton marche/arrêt (⏻) pour éteindre le blender/mixeur et débranchez-le. Retirez le récipient du socle. S'il est trop chargé, répartissez le contenu en plus petites quantités. Le fait d'ajouter du liquide dans le récipient peut aussi réduire la charge du blender/mixeur. Si les lames sont bloquées, dégagez-les en retirant le contenu situé au fond du récipient à l'aide d'une spatule.

Le blender/mixeur se met en marche, mais les lames ne tournent pas



Le récipient n'est pas correctement inséré dans son embase, de sorte que l'entraîneur ne s'emboîte pas. Retirez le récipient du socle et fixez-le correctement dans son embase. Appuyez vers le bas et faites pivoter le récipient dans le sens des aiguilles d'une montre dans l'embase, jusqu'à ce que vous entendiez un déclic. L'ensemble récipient/embase pourra alors bien s'emboîter dans l'entraîneur. Reportez-vous à la section « Assemblage du blender/mixeur ».

Si vous n'arrivez pas à résoudre le problème en suivant les étapes de cette section, consultez la section « Garantie et service après-vente ».

GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

Garantie du blender/mixeur KitchenAid

Durée de la garantie :	KitchenAid prend en charge :	KitchenAid ne prend pas en charge :
Europe, Moyen-Orient et Afrique : Pour le modèle 5KSB5553: Trois ans de garantie complète à compter de la date d'achat.	Le coût des pièces de rechange et de la main d'œuvre nécessaire à la réparation pour corriger les vices de matériaux et de fabrication. La maintenance doit être assurée par un centre de service après-vente agréé par KitchenAid.	A. Les réparations dues à l'utilisation du blender/mixeur pour tout autre usage que la préparation normale d'aliments dans le cadre d'un usage domestique. B. Les réparations suite à un accident, à une modification, ou à une utilisation inappropriée, excessive, ou non conforme aux normes électriques locales.

KITCHENAID N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR DES DOMMAGES INDIRECTS.

Service après-vente

Pour toute question, ou pour trouver le Centre de service après-vente KitchenAid agréé le plus proche, veuillez vous référer aux coordonnées indiquées ci-dessous.

REMARQUE : Toutes les réparations doivent être prises en charge localement par un Centre de service après-vente KitchenAid agréé.

Pour la France, la Belgique et le G-D du Luxembourg

N° vert gratuit :
pour la France : composez le 0800 600120
pour la Belgique : composez le 0800 93285
pour le Grand-Duché du Luxembourg : composez le 800 23122

Contact e-mail :
pour la France : rendez-vous sur www.KitchenAid.fr et cliquez sur le lien “Contactez-nous” en bas de page
pour la Belgique et le G-D du Luxembourg : rendez-vous sur www.KitchenAid.be et cliquez sur le lien “Contactez-nous” en bas de page

Adresse courrier pour la France, la Belgique et le G-D du Luxembourg :
KitchenAid Europa, Inc.
Boîte Postale 19
B-2018 ANVERS (ANTWERPEN) 11
Belgique

Pour la Suisse :

Tél : 032 475 10 10
Fax : 032 475 10 19

Adresse courrier :
NOVISSA HAUSHALTGERÄTE AG
Bernstrasse 18
CH-2555 BRÜGG

www.KitchenAid.eu